

CANTINE TENUTA MARIANI

SEGRETO DEL MARE METODO CLASSICO UNDERWATERWINE

€90

Il Metodo Classico della Costa Toscana affinato in mare ad oltre 55 metri di profondità per un anno.

Il nostro Segreto Brut che diventa un UnderWaterWine!

Cosa succede al vino sott'acqua?

La profondità di immersione genera una pressione dall'esterno verso l'interno della bottiglia (sul tappo) un fattore difficilmente riproducibile sulla terraferma che migliora il processo di affinamento.

La Co2 risulta maggiormente integrata proprio per questa pressione interno/esterno, con il risultato che la bolla rimane più fine ed elegante.

Le correnti generano un dondolio che favorisce l'integrazione degli addotti all'interno della massa liquida garantendo un'armonicità degustativa.

Al superamento del termoclino le acque superficiali galleggiano su quelle profonde, le quali garantiscono una temperatura che subisce poche variazioni stagionali: un impianto di climatizzazione naturale.

Il mare diventa una cantina perfetta...

Il processo osmotico e micro ossigenante dell'affinamento subacqueo UnderWaterWines favorisce la longevità del prodotto vinoso.

L'analisi sensoriale conferma che i sedimenti marini tipici del cantinamento subacqueo presenti sulle bottiglie aiutano il degustatore a identificare rapidamente le condizioni tipiche degli UnderWaterWines quali la mineralità e la sapidità garantendo un'esperienza unica e suggestiva.

Riconoscimenti:

**Premiato Merano Wine Festival con Award Rosso
2024**

